

Für Rhabarber-Fans und solche, die es werden wollen

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streuseln



Zutaten:

600 g Rhabarber, gewaschen, in Stücke geschnitten – außerdem:

Grundteig:

100 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
125 g Mehl
½ Päckchen
Backpulver

Quarkmasse:

250 g (Mager-)Quark
150 ml süße Sahne
¾ Päckchen
Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale
einer halben Biozitrone
30 g Zucker

Streusel Variante A (klassisch):

65 g Zucker
75 g Butter
100 g Mehl

Streusel Variante B (knuspriger):

65 g geschmolzene
Butter
65 g Rohrzucker
40 g Haferflocken
100 g Mehl

Zubereitung

1. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Für den Teig die Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren, anschließend Mehl-Backpulver-Gemisch hinzugeben und in einer Springform verteilen.
2. Quarkmasse aus allen Zutaten zusammenrühren, auf den Teig in die Springform geben und anschließend mit Rhabarberstückchen bedecken.
3. Streusel nach Wunsch herstellen und auf den Kuchen geben. Bei ca. 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze ca. 50 – 60 Minuten backen, etwa 2 Stunden auskühlen lassen.